SCHARFE SCHOTEN

CUSTOMIZED FOODSERVICE

BLOCKPAPRIKA

Die Blockpaprika ist eine der beliebtesten Sorten aus der großen Paprikafamilie. Die erst grünen Früchte verfärben sich je nach Reifegrad gelb, orange oder rot und verändern mit der Farbe auch ihr Aroma. Sie werden oft für ihre süße oder leicht scharfe Geschmacksnote geschätzt und in einer Vielzahl von Gerichten weltweit verwendet. Paprika sind reich an Vitamin C und können roh, gegrillt, gedünstet oder gefüllt genossen werden.

SPITZPAPRIKA

Ihre längliche, spitz zulaufende Form gibt der Spitzpaprika ihren Namen. Diese Paprikasorte kann verschiedene Farben haben, darunter Rot, Gelb oder Orange. Spitzpaprika zeichnen sich durch ihre süße Geschmacksnote und zarte Textur aus. Sie eignen sich gut für frische Verwendung in Salaten, können aber auch gegrillt, gefüllt oder gedünstet werden.

PADRÓN

Die Bratpaprika mit dem Namen Padrón ist eine spezielle Sorte der Paprika, die ursprünglich aus der gleichnamigen Region im spanischen Galicien stammt. Diese Paprika sind klein, grün und haben einen charakteristisch milden Geschmack. Eine Besonderheit der Padrón-Paprika ist, dass gelegentlich eine Paprika in der Ernte scharf sein kann, während die meisten mild bleiben.

POBLANO

Die Poblano ist eine milde bis mäßig scharfe Paprikasorte, die ihren Ursprung in Mexiko hat. Die Poblano-Paprika ist dunkelgrün, hat eine kräftige, fleischige Textur und einen charakteristischen Geschmack. Diese Sorte wird oft für die Zubereitung von traditionellen mexikanischen Gerichten wie Chiles Rellenos verwendet.

RAWIT

Die Rawit oder auch Bird‘s Eye Chili ist eine kleine, scharfe Chilisorte, die in asiatischen Küchen weit verbreitet ist. Die Chilischoten sind länglich, dünn und haben eine leuchtend rote oder grüne Farbe. Rawit-Chilis werden aufgrund ihrer intensiven Schärfe in vielen pikanten Gerichten, Saucen und Currys verwendet. Diese Chilisorte wird frisch oder getrocknet in Lebensmittelgeschäften oder auf Märkten angeboten.

JALAPEÑOS

Jalapeños sind mittelscharfe bis scharfe Paprikaschoten, die in vielen kulinarischen Gerichten verwendet werden. Die grün oder rot gereiften Schoten geben vielen Salsas ihr pikantes Aroma, werden aber auch als Beilage zu verschiedenen Gerichten verwendet. Jalapeños können sowohl frisch als auch eingelegt in Gläsern oder Dosen gefunden werden. Für präzise Informationen zur Verfügbarkeit in Ihrer Region ist es empfehlenswert, lokale Märkte oder Lebensmittelgeschäfte zu konsultieren.

HABANERO

Die Habanero ist eine äußerst scharfe Chili-Sorte, die für ihre Intensität und fruchtige Aromen bekannt ist. Die Chilis sind klein, haben eine glänzende Haut und kommen abhängig von der Reife in verschiedenen Farben wie Orange, Rot oder Grün vor. Habaneros werden weltweit in vielen scharfen Gerichten, Saucen und Lebensmitteln verarbeitet – aufgrund ihrer hitzigen Schärfe aber stets mit Vorsicht verwendet.

CAYENNE CHILI

Die Cayenne-Chilischote ist ein echter Klassiker und weltweit eine der beliebtesten Sorten. Sie ist nach der Stadt Cayenne in Französisch-Guayana benannt. Ihre Schoten sind dünn, länglich und je nach Reifegrad meist grün oder rot.

NAGA JOLOKIA

Die Naga Jolokia ist auch als Ghost Pepper bekannt und stammt ursprünglich aus Nordostindien. Zwischenzeitlich galt sie als die schärfste Chili der Welt. Ihre Schoten sind in der Regel hellrot bis orange und haben einen intensiven und anhaltenden Schärfegrad. Genau wie ihre vielen Verwandten dient sie vor allem zum Schärfen von extrem pikanten Saucen und Speisen - frisch oder getrocknet. Bei der Zubereitung wird empfohlen, Handschuhe zu tragen, um direkten Kontakt zu Fingern und Schleimhäuten zu vermeiden.

TRINIDAD SCORPION

Der Trinidad Scorpion trägt seinen Namen aufgrund der stacheligen, skorpionartigen Form seiner Schoten. Diese Chilis gehören zu den schärfsten Chilisorten der Welt. Trinidad Scorpions können in verschiedenen Farben, einschließlich Rot, Gelb und Grün, auftreten. Aufgrund ihrer extremen Schärfe werden sie oft getrocknet oder zur Herstellung von feurigen Saucen verwendet. Ähnlich wie bei anderen extrem scharfen Chilis, ist bei der Handhabung und Verwendung des Trinidad Scorpions äußerste Vorsicht geboten.

CAROLINA REAPER

Die Carolina Reaper hält den Guinness-Weltrekord als schärfste Chili und ist damit nichts für Chili-Neulinge. Ursprünglich in den USA gezüchtet, hat diese Chili-Sorte eine charakteristische runde, knubbelige Form und leuchtend rote Farbe. Die außergewöhnliche Schärfe der Carolina Reaper kann für unerfahrene Menschen äußerst unangenehm oder sogar schmerzhaft sein. Diese Chilis werden oft getrocknet oder zur Herstellung von Saucen und Gewürzen für sehr geübte Scharfesser verwendet. Wegen ihrer extremen Schärfe sollten sie nur mit großer Umsicht verarbeitet werden.

CF Gastro
Service GmbH & Co. KG
www.cf-foodservice.de